

MediaTitle	Berita Harian	Language	Malay
Date	24 Sep 2014	Readership	942,000
Circulation	314,000	Color	Full Color
Section	Supplement	ArticleSize	538 cm ²
Page No	10	PR Value	RM 55,422
AdValue	RM 18,474		



Oleh Fatin Hafizah
Mohd Shahar
fatin@bh.com.my

Kerjaya bermula di negara orang

» *Hasrat Chef Rose ceburi bidang kulinari tercapai selepas kahwin*

Sebelumnya, belajar dan minat memasak diperoleh sejak usia kanak-kanak selepas melihat ibu memasak di dapur. Situasi itu berlainan bagi chef berdarah kacukan Siam dan Afghanistan ini.

Beliau tidak mendapat galakan daripada ibu yang mahukannya memberi perhatian kepada pelajaran, apatah lagi semua kerja dilakukan pembantu rumah.

Oleh yang demikian, Chef Rose Weiss Haniff, 47, terpaksa menyimpan minat dalam bidang masakan demi memenuhi kehendak ibu.

Rose berkata, pada zaman mudanya beliau dilarang keras oleh ibunya turun ke dapur.

"Keluarga saya memiliki sebuah ladang getah dan

ada tiga pembantu rumah. Masing-masing diberikan tugas tersendiri termasuk membasuh, membersihkan rumah dan memasak. Jadi, tiada alasan kami ke dapur.

"Saya hanya menurut kehendak ibu dengan belajar sehingga berjaya melanjutkan pelajaran dalam jurusan ekonomi di Universiti Utara Malaysia (UUM)," kata Rose yang dikenali kerana keunikan resipi Barat.

Beliau berkata, era itu berbeza, berbanding kini anak muda diberi kebebasan memilih apa yang diminati.

Belajar masak selepas berkahwin

Perjalanannya dalam dunia masakan bermula selepas kahwin.

Berpindah ke Eropah pada usia 28 tahun bersama suami, ibu kepada anak lelaki tunggal ini mengaku, pengalaman

tinggal di negara orang banyak mengajarnya mengenai dunia masakan.

Beliau kini menguasai kebolehan dan kefahaman menyediakan masakan kontinental seperti hidangan dari Perancis, Itali, Hungary dan banyak lagi.

"Selepas berkahwin, saya dan suami menetap di serata tempat di Eropah. Peluang ini jadi tiket untuk saya berjinak-jinak dengan dunia masakan kerana tiada siapa yang memantau pergerakan saya.

"Saya mula belajar resipi tradisional setiap negara, termasuk keunikan dan kegunaan setiap rempah-ratus mengikut selera penduduk sesuatu negara," katanya ketika ditemui selepas sesi masakan bersama rangkaian pasta terkenal, Sen Ramo, di ibu negara, baru-baru ini.

Luaskan pengetahuan

Menyelami perasaannya sepanjang berada di negara orang, katanya, memang besar cabaran menanti lebih-lebih lagi ketika itu tidak ramai wanita menyertai dunia kulinari.

Anak sulung daripada empat beradik ini berkata, saiz tubuh orang Asia sering diragui untuk menguruskan dapur di hotel.

"Bagi memperluaskan pengetahuan, saya mula kerja dengan

pelbagai restoran dan hotel.

"Suasana kerja dalam bidang kulinari di hotel kini berbeza berbanding 20 tahun dulu. Pembabitan wanita memang kurang kerana kerja berat perlu dipikul. Tugas di dapur tidak membezakan jantina. Dengan saiz tubuh yang kecil, saya tidak terkecuali mengemas, membersihkan dan mengangkut stok makanan yang berat," katanya.

20 tahun buka restoran

Selepas menghabiskan masa bertahun-tahun tinggal di Vienna dan mempelajari selok-belok masakan Austria dan negara lain, akhirnya beliau pulang ke Malaysia dan membuka Restoran Chef Rose,

Baginya, memiliki dan mengendalikan restoran memerlukan usaha gigih bagi mengukuhkan perniagaan.

"Saya mahu pelanggan berpuas hati dengan setiap resipi dan masakan dihidangkan. Menu yang ditampilkan kebanyakannya makanan tradisional Austria dan Hungary.

"Peluang membuka restoran memberikan kepuasan. Dari semasa ke semasa, saya turut menambah menu cita rasa Itali, Perancis dan Sepanyol," katanya yang sudah menjalankan operasi perniagaan itu lebih 20 tahun lalu.

Rose berkata, aroma masakan adalah antara unsur penting untuk memikat selera orang ramai, selain kreativiti dan rasa.

Wanita berdarah kacukan itu mengaku masakan Asia kekal menjadi menu kegemarannya kerana kepelbagaian rasa.

"Masakan Eropah lebih rumit berbanding masakan Asia. Bagi masakan Asia, kita tidak rasa bosan dengan kepelbagaian hidangan. Kita ada masakan Baba Nyonya, Siam, Sri Lanka, Cina, Melayu dan macam-macam lagi. Setiap kaum mempunyai menu yang unik dan tersendiri, tetapi semua itu tidak ada di Eropah," katanya.

“Peluang membuka restoran memberikan kepuasan. Dari semasa ke semasa, saya turut menambah pelbagai menu Barat”

Rose Weiss Haniff,
Pemilik Restoran
Chef Rose

Rose berpengalaman lebih 20 tahun dalam bidang masakan.

